



Nova
Gamma

alta gastronomía

.....
CALENTAR, ABRIR Y SERVIR

Calentar, abrir y SERVIR

Encuentra los QR
en el catálogo

Mira en este QR
el modo de empleo



Este catálogo contiene sugerencias de presentación

Innovación en elaboraciones gastronómicas.
Estrictos controles sanitarios y de alérgenos.
I+D+I Novagamma en constante evolución.

Desde 2007 elaboramos artesanalmente platos de alta calidad, ofreciendo soluciones reales a restaurantes. Con nuestro know how dispones además de una carta completa con más de 80 platos, nuestro asesoramiento personalizado, con el fin de ayudarte a optimizar, rentabilizar y simplificar al máximo tu negocio.



Soluciones Gastronómicas para... restaurantes tiendas gourmet hoteles...

**Platos acabados con salsa y guarnición,
Directos para calentar y servir.**

**Altas caducidades de hasta 6 meses,
Conservación en nevera y sin conservantes ni aditivos.
Sin mermas ni sorpresas.**

**Costes de los platos perfectamente controlados.
Simplifica la gestión de tu negocio.**

Sinceramente considero que podemos ayudarte en la gestión de tu negocio, aportando la experiencia de todo mi equipo”.

Valentín Gonzalez
Chef y CEO de Nova Gamma



Soy Valentín González, Chef y fundador de Nova Gamma. Llevo cerca de 30 años cocinando. Mis inicios fueron en el restaurante familiar, posteriormente trabajando con Ferràn Adrià, Martín Berasategui, Joan Roca y Carlos Piernas entre otros, quienes me inspiraron a seguir mi propio camino, con el objetivo de proporcionar soluciones para el sector de la restauración. Ofrecemos una gama de platos elaborados de alta calidad ya acabados, solo para calentar y servir, respetando las propiedades organolépticas tanto en elaboraciones propias como tradicionales de la forma más natural posible, sin conservantes ni aditivos artificiales, consiguiendo ofrecer largas caducidades de hasta seis meses y de conservación en nevera.



Tu equipo de cocina



Choricitos a la sidra

6 uds

CONGELADOR: **1 año** Temp: -18°C
 NEVERA: **40 días** Temp: +1° / +5°C



CALENTAR DE UNA DE ESTAS MANERAS



Chorizo mini, carne de cerdo, agua, **leche** en polvo, sal, proteína de **soja**, pimentón, especias naturales, potenciador del sabor, antioxidante, conservador y colorante, sidra y ajos morados.

Ensaladilla Rusa

PESO NETO 250 gr

NEVERA: **4 meses** Temp: +1° / +5°C



Patata, zanahoria, guisantes, mayonesa (aceite de **soja**, agua, yema de **huevo**, vinagre de vino blanco, azúcar, sal, almidón modificado de maíz, aroma, zumo de limón concentrado y colorante (extracto de pimentón, carotenos)), atún (**pescado**) (aceite de girasol, sal), olivas rellenas (olivas, agua, anchoa, (**pescado**) espesante: alginato sódico) sal, potenciador del sabor: glutamato monosódico, acidulante: ácido cítrico y antioxidante: ácido ascórbico), sal.



* A estos platos no les añadimos gluten, aunque en la empresa sí elaboramos otros platos que lo contienen.



Anchoa del Cantábrico
NEVERA: **5 meses**
Temp: +1° / +5°C

Cohete de Gilda
Boquerones en vinagre
artesanos con ajo y perejil

Sardina ahumada
Sardina marinada con albahaca
NEVERA: **2 meses** Temp: +1° / +5°C



Pulled pork ahumado

PESO
NETO
150 gr

NEVERA: **6 meses** Temp: +1° / +5°C

CALENTAR DE UNA DE ESTAS MANERAS



Preso paleta de cerdo, cebolla, cerveza (**gluten**), caldo de cerdo, vinagre de sidra, azúcar moreno, salsa perrins (cebada (**gluten**), (**pescado**)), tomate en polvo, pimentón dulce, ajo, tomillo, romero, curry en polvo, comino, sal y pimienta.

Recomendamos servir en bocata, tacos o wrap, aderezando por ejemplo con cebolla morada encurtida, col lombarda, micromezclum...

* A estos platos no les añadimos gluten, aunque en la empresa sí elaboramos otros platos que lo contienen.



Pulled Pork ahumado

Cocinado lentamente a baja temperatura,
ahumado con maderas nobles,
consiguiendo así una carne aromática,
melosa e irresistible.

ESCANEA EL QR
Y MIRA COMO
LO HACEMOS



Hamburguesa vegana



VEGAN friendly



Hamburguesa vegana

CONGELADOR: **1 año** Temp: -18°C

NEVERA: **3 días** Temp: +1° / +5°C

CALENTAR DE UNA DE ESTAS MANERAS



220°C
12 min



Garbanzos, arroz integral, cebolla, aguacate, harina de garbanzos, aceite de girasol, espesante (plantago, sal dextrosa, harina de arroz, fécula y aroma), especias y sal.

PESO
NETO
120 gr



* A estos platos no les añadimos gluten, aunque en la empresa sí elaboramos otros platos que lo contienen.

Hamburguesa de chuletón

DE VACA MADURADA

(con una maduración mínima de 30 días)



Burguer de chuletón madurado

CONGELADOR: **1 año** Temp: -18°C

NEVERA: **3 días** Temp: +1° / +5°C

MODO DE EMPLEO:

Descongelar previamente en nevera y marcar en plancha o sartén



Carne de vacuno (90,7%), agua, almidón de maíz, sal, antioxidantes, dextrosa, conservantes: **(Sulfitos)**.

PESO
NETO
180 gr



* A estos platos no les añadimos gluten, aunque en la empresa sí elaboramos otros platos que lo contienen.



Patatas de pulpo de calidad superior

¡Cocido, listo para calentar, abrir y servir!

Pulpos seleccionados en el lugar de pesca, congelados en fresco con el fin de romper sus fibras. Los tres principales factores que determinan la máxima calidad de este plato son: su origen, la cocción y el NO volver a congelar una vez cocido. Por lo que garantizamos su excelencia en boca, tierno y jugoso.

PESO
NETO
300 gr

2 patas = 2 raciones



Patatas de pulpo cocidas

CALENTAR DE UNA DE ESTAS MANERAS

NEVERA: **2 meses**

Temp: +1° / +5°C



5 min

2 min

Se puede consumir frío o caliente

Tentáculo de PULPO (**pescado**) cocido, sal

Condimentar con pimentón (50% dulce 50% picante) aceite virgen de oliva y flor de sal. Recomendamos se acompañe con nuestra parmentiere de patata con trufa. Otra opción sería acompañar con la patata seleccionada.



A estos platos no les añadimos gluten, aunque en la empresa sí elaboramos otros platos que lo contienen.



Buñuelos de bacalao fritos



CONGELADOR: **1 año** Temp: -18°C

NEVERA: **7 días** Temp: +1° / +5°C

180°C
4 min



Modo de empleo:
Descongelar previamente,
hornear a 180°C durante 4 minutos aprox.

INGREDIENTES: Bacalao (**Pescado**), agua, **huevo** pasteurizado, harina de trigo (**gluten**), mantequilla (**Leche**), copos de patata deshidratados, patata, (**Sulfitos**), perejil, ajo, sal, pimienta, levadura, conservante y Aceite de girasol.

Nuestras Bravas

Hay muchas maneras de preparar una bravas y esta es nuestra versión. Patatas baby cocinadas al vacío con piel, y una salsa brava con una base de mojo, divertidas, diferentes y con un toque picante. Por lo que recomendamos llamarlas Patatas “Estilo” Bravas, o las Bravas de ... (pon el nombre de tu local).

Patatas estilo bravas

CALENTAR SOLO LAS PATATAS, CORTAR EN GAJOS Y AÑADIR LA SALSA.

NEVERA: **6 meses**

Temp: +1° / +5°C



ESCANEA EL QR
Y MIRA EL
MODO DE EMPLEO



Patatas, sal, aceite de oliva virgen extra. **Salsa brava** (carne de pimiento choricero, ajos morados, guindilla, especias naturales, vinagre de vino blanco, aceite de oliva virgen extra, azúcar, sal, pimienta. **Mayonesa** (aceite de **soja**, Aceite de girasol, agua, yema de **huevo**, vinagre de vino blanco, azúcar, sal, almidón modificado de maíz, aroma, zumo de limón concentrado y colorante (extracto de pimentón, carotenos).

Más rápido y sano calentadas al baño maría o microondas. Si lo prefieres se pueden cortar a gajos y freír para conseguir un dorado más sabroso.



* A estos platos no les añadimos gluten, aunque en la empresa sí elaboramos otros platos que lo contienen.

Especialidades vegetarianas

¿Sabías que... muchos platos que comemos a diario son vegetarianos o veganos?

Lasaña de boloñesa vegetariana

CONGELADOR: **1 año** Temp: -18°C
NEVERA: **7 días** Temp: +1° / +5°C

220°C
12 min

PESO NETO
350 gr

Soja texturizada, calabacín, berenjena, cebolla, pimiento rojo, tomate (tomate, puré de tomate, sal, corrector de acidez (ácido cítrico)), bechamel (**leche**, harina de trigo (**gluten**), mantequilla (**leche**), sal), queso Emmental (**leche**), pasta (sémola de trigo duro (**gluten**)), aceite de oliva virgen extra, sal y especias naturales.



PESO NETO
200 gr

Espinacas a la crema con queso de cabra y almendras

CALENTAR DE UNA DE ESTAS MANERAS

NEVERA: **6 meses**
Temp: +1° / +5°C

5 min

2-3 m.

Queso de cabra (**leche** pasteurizada de cabra, fermentos lácticos, cuajo, penicillium) Crema (**leche**, harina de trigo (**gluten**), mantequilla (**leche**)), espinacas, cebolla, ajo, sal, pimienta, aceite de oliva virgen extra, especias naturales, queso de cabra (**leche**) y almendras (frutos secos).



PESO NETO
200 gr

Parmentier de patata con trufa *

CALENTAR DE UNA DE ESTAS MANERAS

NEVERA: **6 meses**
Temp: +1° / +5°C

5 min

2-3 m.

Patata, **leche**, agua, nata (**leche**), copos deshidratados (patata, **leche** en polvo, sal, grasa de palma, espesante (goma xantana), estabilizantes, aromas emulgente), aceite de oliva virgen extra, mantequilla (**leche**), sal, pimienta, aceite de trufa (aceite de oliva, trufa negra Melanosporum, aroma), trufa Melanosporum.

Base para huevos, estrellados, revoltillos, tortillas etc...

PESO NETO
200 gr

*

NEVERA: **6 meses** Temp: +1° / +5°C



Calentar en sartén. y añadir 2 huevos

Patata, cebolla, aceite de oliva virgen extra, ajo y sal.



* A estos platos no les añadimos gluten, aunque en la empresa sí elaboramos otros platos que lo contienen.

Temporada de verduras con tofu, alga arame y almendras

NEVERA: **3 meses** Temp: +1° / +5°C
CALENTAR DE UNA DE ESTAS MANERAS



Patata, calabacín, zanahoria, puerro, cebolla, guisantes, tofu (**soja** (de cultivo ecológico) agua, nigari. Ahumado con virutas de roble), almendra (**fruto seco**), aceite de oliva virgen extra, alga arame y sal.

PESO
NETO
250 gr



Hummus de garbanzos y pipas

NEVERA: **5 meses**
Temp: +1° / +5°C

CALENTAR DE UNA DE ESTAS MANERAS



Se puede consumir frío o ligeramente caliente

Garbanzos, pipas peladas, aceite de oliva virgen extra, agua, ajo, limón, sal, pasta de **sésamo** y pimentón dulce.

PESO
NETO
200 gr



Crema de calabaza, naranja y jengibre

NEVERA: **6 meses**
Temp: +1° / +5°C

CALENTAR DE UNA DE ESTAS MANERAS



Se puede consumir frío o caliente

Calabaza, cebolla, puerro, naranja, harina de maíz, aceite de oliva virgen extra, sal, jengibre.

PESO
NETO
300 gr



¡Dale un plus!

Acompáñalas en frío con unas anchoas, o saltéalas con unas almejas o virutas de jamón.

Corazones de alcachofa confitados

NEVERA: **6 meses**
Temp: +1° / +5°C

CALENTAR DE UNA DE ESTAS MANERAS



Alcachofa, aceite de oliva virgen extra y sal.

PESO
NETO
160 gr





Espaguetis boloñesa con soja texturizada

PASTA ELABORADA 100% CON BONIATO

NEVERA: **2 meses**

Temp: +1° / +5°C

CALENTAR DE UNA DE ESTAS MANERAS

5 min

2-3 m.

PESO
NETO
300 gr

Bolsa



Boloñesa 58% (tomate natural, cebolla, zanahoria, garbanzos, seta, pimiento rojo, aceite de oliva virgen extra, vino blanco, harina de maíz, ajos, sal y especias). Espaguetis 42% (boniato, agua y sal).

Productos Ecológicos o Km0.

INFORMACIÓN INTOLERANTES AL GLUTEN

La pasta de los espaguetis no está hecha a base trigo si no de boniato, en el obrador sí elaboramos platos con gluten

Cous Cous de bulgur con verduras y garbanzos

NEVERA: **3 meses**

Temp: +1° / +5°C

CALENTAR DE UNA DE ESTAS MANERAS



5 min

2-3 m.

Se puede consumir frío o caliente

Bulgur de trigo (**gluten**), calabacín, zanahoria, cebolla, col, hojas de espinacas, garbanzos (garbanzos, agua, sal, bicarbonato) ajo, perejil, menta, anís en grano, sal, aceite de oliva extra virgen y especias naturales.

PRODUCTO ENVASADO EN ATMÓSFERA CONTROLADA

PESO
NETO
200 gr



Salteado de setas de temporada

NEVERA: **6 meses**

Temp: +1° / +5°C

CALENTAR DE UNA DE ESTAS MANERAS

5 min

2-3 m.



Setas variadas de temporada, ajo, perejil, aceite de oliva virgen extra, sal y pimienta.

PESO
NETO
100 gr



Patata seleccionada confitada

NEVERA: **6 meses**

Temp: +1° / +5°C

CALENTAR DE UNA DE ESTAS MANERAS



5 min

2-3 m.



Patata, sal y aceite virgen extral.

PESO
NETO
260 gr



Croquetas



Croquetas de bacalao con ajos tiernos

Bacalao (**pescado**), cebolla, harina de trigo (**gluten**), mantequilla (**leche**), **leche** entera, aceite de oliva virgen extra, ajos tiernos, ajo, perejil, sal, pimienta, especias naturales, pan rallado (harina de trigo (**gluten**), agua, levadura). Conservador natural.

PESO NETO 1KG 25 gr o 40 gr/ud



Croqueta de queso de cabra con pipas y nueces

Queso de cabra (**leche** pasteurizada de cabra, fermentos lácticos, cuajo, penicillium), **leche** entera, harina de trigo (**gluten**), mantequilla (**leche**), cebolla, pipas, nueces, aceite de oliva virgen extra, ajo, sal, pimienta, especias naturales, pan rallado (harina de trigo (**gluten**), agua, levadura). Conservador natural. Puede contener trazas de otros frutos de cáscara.

PESO NETO 1KG 25 gr o 40 gr/ud



Croquetas de pollo rustido

Carne de pollo, **leche** entera, harina de trigo (**gluten**), mantequilla (**leche**), cebolla, ajo, aceite de oliva virgen extra, pan (harina de trigo (**gluten**), agua, levadura, sal), sal y pimienta. Conservador natural.

PESO NETO 1KG 25 gr o 40 gr/ud



Croquetas de cocido

Carne de cerdo, carne de pollo, **leche** entera, agua, harina de trigo (**gluten**), mantequilla (**leche**), cebolla, col, ajo, sal, pan rallado (harina de trigo (**gluten**), agua, levadura). Conservador natural.

PESO NETO 1KG 25 gr o 40 gr/ud



Croquetas de foie y ceps

Leche entera, harina de trigo (**gluten**), mantequilla (**leche**), ceps, hígado de pato, cebolla, aceite de oliva virgen extra, ajo, especias naturales, pan rallado (harina de trigo (**gluten**), agua, levadura). Conservador natural.

PESO NETO 1KG 25 gr o 40 gr/ud



Croquetas de jamón ibérico

Jamón Ibérico, **leche** entera, harina de trigo (**gluten**), mantequilla (**leche**), cebolla, carne de cerdo ibérico, aceite de oliva virgen extra, sal, pimienta, especias naturales, pan rallado (harina de trigo (**gluten**), agua, levadura). Conservador natural.

PESO NETO 1KG 25 gr o 40 gr/ud

Croquetas

CONGELADOR: **1 año** Temp: -18°C
NEVERA: **15 días** Temp: +1° / +5°C



Descongelar previamente sobre papel de cocina, freír en aceite bien caliente y que cubra la croqueta.

ESCANEA EL QR
Y MIRA COMO
LO HACEMOS



Disponemos de croquetas personalizadas con otros gramajes.
LISTAS PARA COMER.

También disponemos de Croquetas ya fritas...consúltenos

MÁS PRODUCTO = MÁS SABOR

ELABORADAS CON UNA BUENA BECHAMEL CASERA



CROQUETA
ESPECIAL
PESO NETO
40gr

Croquetas de jamón y pollo

Jamón Ibérico, carne de pollo, **leche** entera, harina de trigo (**gluten**), mantequilla (**leche**), cebolla, ajo, aceite de oliva virgen extra, sal, pimienta, pan (harina de trigo (**gluten**), agua, levadura, sal). Conservador natural.

PESO NETO 1 kg 40 gr/ud



Croquetas chipirones en su tinta

Chipirones (**Molusco**), bacalao (**Pescado**), cebolla, pimientos verdes, fumet de pescado (**Pescado**), pan rallado (harina de trigo (**gluten**), agua, aceite, sal, levadura), aceite virgen extra, ajo, vino, tinta de calamar, sal, pimienta, especias naturales. Conservador natural.

PESO NETO 1KG 25 gr/ud

ESCANEA EL QR
Y MIRA EL MODO
DE EMPLEO



Preparado para arroz marinera
(para 2 personas)

800 g

NEVERA: 6 meses Temp: +1° / +5°C



Cebolla, carne de pimiento choricero, pimentón dulce, tomate triturado, ajo, pimiento verde, sepia (**molusco**), brandy, aceite de oliva, sal, pimienta negra, fumet de pescado de roca (**crustáceo, pescado**).

Modo empleo cocción fideuà

- Vierte el contenido de la bolsa en una paellera y lleva a ebullición a fuego fuerte.
- Cuando empiece a hervir, añade los 140 gr. de fideos (del nº2) tostados, remueve suavemente y deja cocinar, a fuego fuerte 8 minutos. Añade al gusto almejas, mejillones, gambas... y termina en horno a 200°C. 8 minutos (aprox.) hasta que estos hayan absorbido todo el caldo.
- Retira del fuego y dejar reposar 3 minutos para servir.

En caso que no dispongas de horno, termina los últimos 8 minutos a fuego suave. En función del tamaño de la paella, tipo de fideo, potencia de fuego... puede variar el tiempo de cocción.

Si lo deseas tenemos el pack con los fideos ya tostados y pesados.



Preparado para fideuà marinera
(para 2 personas)

600 g

NEVERA: 6 meses Temp: +1° / +5°C

Cebolla, carne de pimiento choricero, pimentón dulce, tomate triturado, ajo, pimiento verde, sepia (**molusco**), brandy, aceite de oliva, sal, pimienta negra, fumet de pescado de roca (**crustáceo, pescado**).

* A estos platos no les añadimos gluten, aunque en la empresa sí elaboramos otros platos que lo contienen.

Arroces

NOVAGAMMA

NEW

Modo empleo cocción arroces

- Vierte el contenido de la bolsa en una paellera de 28 – 32 cm y lleva a ebullición a fuego fuerte.
- Cuando comience a hervir, añade 160 gr. de arroz bomba, remueve suavemente y deja cocinar 3 minutos a fuego fuerte y 14 minutos (aprox.) a fuego suave. Añade al gusto almejas, mejillones, gambas... 5 minutos antes de terminar la cocción.
- Retira del fuego y deja reposar 5 minutos para servir.

OPCIONAL: Puedes substituir los últimos 5 minutos de fuego por 5 minutos de horno a 200°C. En función del tamaño de la paella, variedad arroz, potencia de fuego... puede variar el tiempo de cocción y cantidad de líquido, en caso necesario añade un poco de agua.

Si lo deseas tenemos el pack con arroz bomba, ya pesado y con aroma de leña de encina.



Preparado para arroz de cerdo ibérico y pollo
(para 2 personas)

800 g

NEVERA: **6 meses** Temp: +1° / +5°C



Sopresa de cerdo ibérico, cebolla, pollo, carne de pimiento choricero, vino rancio, pimentón dulce, tomate triturado, ajo, aceite de oliva, sal, pimienta negra, caldo de carne.



Preparado para arroz negro
(para 2 personas)

800 g

NEVERA: **6 meses** Temp: +1° / +5°C



Cebolla, carne de pimiento choricero, tomate triturado, ajo, pimiento verde, pimiento rojo, sepia (**molusco**), brandy, aceite de oliva, sal, pimienta negra, tinta de calamar, fumet de pescado de roca (**crustáceo, pescado**).

* A estos platos no les añadimos gluten, aunque en la empresa sí elaboramos otros platos que lo contienen.



ESCANEA EL QR
Y MIRA COMO
LO HACEMOS



Canelones

Receta original desde 1978 que cocinaban los padres de Valentín González,
Chef y fundador de Nova Gamma en el restaurante familiar “El Tranvía”.

Canelones de rustido

CONGELADOR: **1 año** Temp -18°C
NEVERA: **7 días** Temp: +1° / +5°C

220°C
12 min

PESO
NETO
350 gr



Pasta de sémola de trigo (**gluten**) duro, pollo, cerdo, ternera, hígado de cerdo, cebolla, **leche** entera, queso Emmental (**leche**, sal, fermentos lácticos, coagulante), harina de trigo (**gluten**), mantequilla (**leche**), vino de oporto, vino rancio, ajo, perejil, aceite de oliva virgen extra, sal y pimienta. Conservador natural.

Canelones de pescado y marisco

CONGELADOR: **1 año** Temp -18°C
NEVERA: **7 días** Temp: +1° / +5°C

220°C
12 min

PESO
NETO
350 gr



Relleno: **Leche**, caldo de gambas (**crustáceo**) (gamba, cebolla, zanahoria, puerro, aceite de oliva virgen extra), harina de **trigo (gluten)**, mantequilla (**leche**) bacalao (**pescado**), perca (**pescado**), mejillón (**molusco**), gamba (**crustáceo**), sofrito (cebolla, tomate, aceite de oliva virgen extra, ajo, sal), cebolla, puerro, vino rancio, ajo, perejil, sal y especias naturales. Bechamel: **Leche**, harina de **trigo (gluten)**, mantequilla (**leche**), queso Emmental (**leche**) y sal. Conservador natural.

Foies



PESO NETO 50/100 gr



Foie micuit con frutas caramelizadas

Elaboramos nuestra propia fruta exclusivamente para el foie micuit. Junto con el foie micuit se consigue en boca una explosión de sabores sin igual.

CONGELADOR: **1 año** Temp -18°C
NEVERA: **18 días** Temp: +1° / +5°C



Hígado extra de pato, sal, azúcar, pimienta, armagnac y fruta caramelizada (manzana, pera, azúcar, gelatina).

ESCANEA EL QR Y MIRA COMO LO HACEMOS



PESO NETO 50/100 gr



Foie micuit con aroma de armagnac y pimentas

CONGELADOR: **1 año** Temp -18°C
NEVERA: **18 días** Temp: +1° / +5°C



Hígado extra de pato, sal, azúcar, pimentas y armagnac.

PESO NETO 150 gr

Tostas de pan

TEMPERATURA AMBIENTE: **2 meses**

Harina de trigo (**gluten**), sal, agua, levadura y masa madre.



Platos con tradición

Salteado de morcilla y patatas

NEVERA: **6 meses** Temp: +1° / +5°C

5 min

2-3 m

Morcilla (tocino, cebolla cocida, sangre de cerdo, arroz cocido, pan rallado (harina de trigo (**gluten**)), piñones, especias naturales y sal. Puede contener trazas de **soja** y **leche**). Patata, cebolla, pimiento rojo, aceite de oliva virgen extra y sal.

PESO NETO
220 gr



Trinxat de col, patata y butifarra negra

NEVERA: **6 meses** Temp: +1° / +5°C



Dorar en sartén removiéndolo varias veces

Col, patata, butifarra negra (Carena, papada, sangre de cerdo, agua, sal, pimienta, conservador, extracto de especias y especias, potenciador del sabor. Sal y aceite de oliva virgen extra.

PESO NETO
300 gr



Albóndigas con tomate

CALENTAR DE UNA DE ESTAS MANERAS

NEVERA: **5 meses** Temp: +1° / +5°C

5 min

2-3 m

Albóndigas (carne picada de cerdo y ternera, ajo, perejil, sal, pimienta, cebolla, pan (harina de trigo (**gluten**), agua, levadura, sal), **leche** entera, aceite virgen extra, ajos, brandy, tomate (tomate pelado y troceado, puré de tomate, aceite de girasol, almidón modificado de maíz, azúcar, sal y corrector de acidez (ácido cítrico).

PESO NETO
250 gr



Lentejas con carne de ibérico y chorizo

NEVERA: **6 meses** Temp: +1° / +5°C

CALENTAR DE UNA DE ESTAS MANERAS

5 min

2-3 m

Lentejas, carne de cerdo Ibérico, chorizo (carne de cerdo, pimentón, sal y ajo) tomate (tomate, sal, acidulante (ácido cítrico)), agua, zanahoria, cebolla, calabacín, aceite de oliva virgen extra, sal, pimienta, ajo, perejil y especias naturales.

PESO NETO
330 gr



Callos con garbanzos

NEVERA: **6 meses**

Temp: +1° / +5°C

CALENTAR DE UNA DE ESTAS MANERAS

5 min

2-3 m

Callos de Ternera, cabeza de Ternera, garbanzos, tomate, cebolla, chorizo, panceta de cerdo, vino, Pimiento, ajo, perejil, aceite virgen, especias naturales.

PESO NETO
300 gr



Fricandó con trompeta negra

NEVERA: **6 meses** Temp: +1° / +5°C

CALENTAR DE UNA DE ESTAS MANERAS

5 min

2-3 m

Carne de ternera, trompeta negra, cebolla, ajos, tomate, vino, aceite de oliva virgen, harina de trigo (**gluten**) y sal y especias naturales.

PESO NETO
300 gr





Tataki de presa ibérica

PESO
NETO
150 gr

CONGELADOR: **1 año** Temp -18°C

1-2 m 600W



MODO EMPLEO: Descongelar en 2 litros (aprox.) de agua templada del grifo durante 10 minutos.

Pinchar una esquina de la bolsa y calentar solo la carne al microondas 1-2 minutos a media potencia, hasta conseguir una temperatura del producto de (45 - 50°C) consiguiendo así una carne templada. Servir con la salsa.

Presas de cerdo ibérico, zumo de naranja, salsa de **SOJA** (agua, habas de SOJA 19%, TRIGO (**GLUTEN**) sal y azúcar) aceite de oliva virgen, aceite de girasol, ajo, jengibre en polvo, sal, pimienta negra, goma xantana.





Carpaccio de vaca madurada



Carpaccio de txuleta de vaca madurada

CONGELADOR: **1 año** Temp -18°C

Emplatar 4 o 5 lonchas de carpaccio de txuleta congeladas, directamente en el plato. Dejamos atemperar durante 4-5 minutos.

Ingredientes: Carne de vaca madurada. Condimentar al gusto.

*Si lo deseas disponemos de una vinagreta a base de tomates secos, pistachos (**fruto seco**), cacahuets (**fruto seco**), aceite de oliva, vinagre, limón, sal y pimienta*

PESO
NETO
CAJA
2,7 Kg

PESO
NETO
Loncha
15-20 gr



Costillas de cerdo ibérico con mostaza, miel y cerveza

PESO
NETO
300gr

NEVERA: **6 meses** Temp: +1° / +5°C

CALENTAR DE UNA DE ESTAS MANERAS



Una vez caliente, tirar la mitad del aceite de la bolsa, y emplatar poniendo el restante. Recomendamos comerlas con las manos!

Costilla de cerdo Ibérico, **mostaza** (vinagre, semillas de **mostaza**, agua, sal, vino blanco, azúcar, aroma natural, acidulante: ácido láctico), miel, cerveza (malta de cebada (**gluten**), sal y pimienta.



Muslitos de codorniz al vino rancio con cebolla caramelizada

6 uds

NEVERA: **6 meses** Temp: +1° / +5°C

CALENTAR DE UNA DE ESTAS MANERAS



Muslitos de codorniz, pimentón dulce, sal, pimienta, azúcar, cebolla, ajo morado, laurel, vino rancio y aceite de oliva virgen extra.



Alitas de pollo marinadas al estilo oriental

PESO
NETO
300 gr

NEVERA: **5 meses** Temp: +1° / +5°C

CALENTAR DE UNA DE ESTAS MANERAS



Alitas de pollo, salsa de soja (soja), ajos, vino de manzanilla, vinagre de sidra, aceite de girasol y agua.



Muslo de pollo al ajillo con patatas

PESO
NETO
420 gr

NEVERA: **5 meses** Temp: +1° / +5°C

CALENTAR DE UNA DE ESTAS MANERAS



Cuarto trasero de pollo, patata, ajo, perejil, vino blanco, aceite de oliva virgen extra, sal y pimienta.

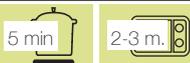


Carrillera de ternera con parmentier y frutos secos

PESO
NETO
300 gr

NEVERA: **6 meses** Temp: +1° / +5°C

CALENTAR DE UNA DE ESTAS MANERAS



Carrillera de ternera, almendras, avellanas (**frutos secos**), piñones, Parmentier (patata, agua, nata (**leche**), **leche** entera, aceite de oliva virgen extra, mantequilla (**leche**), sal, pimienta, aceite de trufa, trufa fresca), cebolla, zanahoria, puerro, vino de oporto, ajo, azúcar, sal, pimienta y aceite de oliva virgen extra.





Steak Tartar

PESO NETO
140 gr

CONGELADO: **12 meses** Temp: -18°

MODO EMPLEO: Descongelar al momento en agua fría sin abrir las bolsas, una vez descongelado, abrir, mezclar las dos bolsas y servir.

Carne de vaca, sal y pimienta negra molida, yema de **huevo** pasteurizada, aceite de oliva virgen extra, cebolla de figueres, piparra, **mostaza** en grano, salsa tabasco y salsa perrins (cebada **gluten**), **(pescado)**

Sorpresa Ibérica con oporto y setas

PESO NETO
240 gr

NEVERA: **6 meses**
Temp: +1° / +5°C



CALENTAR DE UNA DE ESTAS MANERAS

Sorpresa Ibérica, setas de temporada, aceite de oliva virgen extra, ajo, perejil, sal, pimienta, azúcar, vino de oporto, tomillo y romero.



Sabías que... Un cerdo ibérico de 180kg tiene tan solo dos medallones de sorpresa de unos 40g. Esta ración contiene unos 5 medallones.



Cochinillo de Segovia confitado

PESO NETO
320 gr

NEVERA: **6 meses** Temp: +1° / +5°C

220°C
20 / 25 min

Carne de cochinillo, aceite de oliva virgen extra, sal, azúcar, pimentón, ajo y especias naturales.



El roast beef, es un corte tierno, de la parte noble de la ternera, que asamos en horno muy caliente, para que dore la superficie y quede poco hecho del centro. Nosotros la maceramos varios días antes de su rustido, con especias naturales y con sal de leña de encina, que le aporta un toque aromático.

Ingredientes de primera calidad, para una propuesta gastronómica que dará un punto diferencial a tu restaurante.





Roast beef con aroma de leña

CONGELADOR: **1 año** Temp -18°C
NEVERA: **7 días** Temp: +1° / +5°C



Carne de ternera, sal, ajo, cebolla, **mostaza** (vinagre, semillas de **mostaza**, agua, sal, vino blanco, azúcar, aroma natural, acidulante: ácido láctico), vino de oporto, aceite de oliva virgen extra, especias naturales, sal nitrificante. Sal de leña (sal, humo natural de encina).

Disponibile cortado individualmente para plato de ración o sándwich.

PIEZA
1Kg

En frío: cortar en finas lonchas y servir con la salsa.

Horno 180°C: calentamos ligeramente de 2 a 3 minutos para no pasar el punto de cocción.

Microondas: calentar a media potencia entre 1,5 y 2 minutos para no pasar el punto de cocción.

RACIÓN
120 gr

Baño maría: descongelar y calentar ligeramente de 2 a 3 minutos para no pasar el punto de cocción.

Microondas: calentar a media potencia entre 1,5 y 2 minutos para no pasar el punto de cocción.

Producto previamente congelado. No volver a congelar.

Pescados



ESCANEA EL QR
Y MIRA COMO
LO HACEMOS



Tartar de atún con aguacate

CONGELADOR: **1 año** Temp -18°C

Una vez descongelado consumir.



MODO EMPLEO: Descongelar al momento en agua fría sin abrir las bolsas y después de abrir mezclar las dos bolsas y servir.

Atún (**pescado**), salsa: cebolla, mayonesa (aceite de **soja**, agua, yema de **huevo**, vinagre de vino blanco, azúcar, sal, almidón modificado de maíz, aroma, zumo de limón concentrado y colorante (extracto de pimentón, carotenos)), aguacate, aceite de oliva virgen, **mostaza**, limón, perejil, ajos, sal, pimienta, azúcar, especias naturales, salsa de chile(vinagre, chile rojo, sal).

PESO
NETO
170 gr



Ceviche de corvina NUEVA RECETA

CONGELADOR: **1 año** Temp -18°C

Una vez descongelado consumir.



MODO EMPLEO: Descongelar al momento en agua fría sin abrir la bolsa. Sazonar la corvina y macerar con el zumo de limón picante, añadir cebolla roja cortada en juliana y cilantro fresco picado, dejar macerar 3-5 minutos y servir. *El pack no contiene la cebolla roja ni el cilantro*

Corvina (**pescado**), limón, leche de coco (leche de coco y agua), sal y guindilla fresca.

PESO
NETO
150 gr



Pescados

Calamares con alcachofas

NEVERA: **4 meses** Temp: +1° / +5°C

CALENTAR DE UNA DE ESTAS MANERAS



PESO
NETO
200 gr



Calamar (**molusco**), alcachofas, cebolla, ajo, perejil, sal, pimienta y especias naturales, y aceite de oliva virgen extra.



Corvina a la donostiarra

NEVERA: **4 meses** Temp: +1° / +5°C

CALENTAR DE UNA DE ESTAS MANERAS



PESO
NETO
320 gr



Corvina (**pescado**), salsa (aceite virgen extra, vinagre de vino, vino blanco, ajo, perejil, harina de maíz, especias naturales), patatas (patata, ajo, sal, especias naturales), sal.

Bacalao con sanfaina

NUEVA RECETA

NEVERA: **4 meses** Temp: +1° / +5°C

CALENTAR DE UNA DE ESTAS MANERAS



PESO
NETO
300 gr



Bacalao (**pescado**), pisto (berenjena, calabacín, pimiento rojo, tomate), cebolla, sal, aceite de oliva, sal, especias naturales.



* A estos platos no les añadimos gluten, aunque en la empresa sí elaboramos otros platos que lo contienen.



1,25 kg

Pastel Red Velvet

CONGELADO: **1 año**
Temp: -18°

NEVERA: **7 días**
Temp: +1° / +5°C

Crema de queso (**leche** entera pasteurizada de vaca, crema de **leche** pasteurizada de vaca, sal yodada, goma de algarrobo, goma de xantana, cloruro de calcio, enzimas y cultivos lácticos), azúcar, harina (**gluten**), aceite de girasol, agua con limón, azúcar glass, mantequilla (**leche**), **huevos**, cacao desgrasado en polvo, bicarbonato de sodio, colorante, vinagre, aroma de vainilla y sal.

1,25 kg

Pastel Carrot Cake

CONGELADO: **1 año**
Temp: -18°

NEVERA: **7 días**
Temp: +1° / +5°C

Pastel: harina (**gluten**), azúcar, aceite de girasol, **huevos**, zanahoria, levadura química (difosfato disódico, bicarbonato de sodio, harina de arroz), canela, bicarbonato de sodio y sal. Frosting: crema de queso (**leche** entera pasteurizada de vaca, crema de **leche** pasteurizada de vaca, sal yodada, goma de algarrobo, goma de xantana, cloruro de calcio, enzimas y cultivos lácticos), azúcar glass y mantequilla (**leche**).





Tarta de queso cremosa

1,8 kg

Tarta de queso cremosa

CONGELADO: **1 año**
Temp: -18°

NEVERA: **9 días**
Temp: +1° / +5°C

Ingredientes: queso crema (**leche**, nata, proteína de **leche**, sal, estabilizante, conservador y fermentos lácticos) harina de trigo (**gluten**), azúcar, **huevo**, margarina (aceites vegetales (girasol, nabina), grasa vegetal (coco), agua, suero de mantequilla, emulgente (lecitina de girasol), sal, acidulante (ácido láctico), aroma natural, vitaminas (A,D), nata (**leche** mazada, grasas vegetales (palma totalmente hidrogenada, palma, coco), almidón modificado de maíz, emulgentes (lecitina de **soja**), **leche** mazada, en polvo, estabilizantes (goma guar, harina de garrofin) queso gorgonzola (**leche** cuajo, fermentos, cultivo de moho (Penicillium) y sal).



Chocolate negro en texturas



PESO
NETO
80 gr

CONGELADO: **1 año**
Temp: -18°

NEVERA: **7 días**
Temp: +1° / +5°C

Crema de queso (**leche** entera pasteurizada de vaca, crema de **leche** pasteurizada de vaca, sal yodada, goma de algarrobo, goma de xantana, cloruro de calcio, enzimas y cultivos lácticos), harina (**gluten**), azúcar, aceite de girasol, azúcar glass, **huevos**, crema de avellanas (**frutos de secos**) y cacao (azúcar, manteca de palma, avellanas (**frutos de secos**), **leche** desnatada en polvo, cacao desgrasado, lecitina de **soja**, vainilla), mantequilla(**leche**), cacao desgrasado en polvo, chocolate (pasta de cacao, azúcar, cacao desgrasado en polvo, manteca de cacao, lecitina de **soja**), pepitas de chocolate (azúcar, pasta de cacao, manteca de cacao, lecitina de girasol, E-476, aroma de vainilla), bicarbonato de sodio, aroma de vainilla y sal.



Lemon Pie



PESO
NETO
110 gr

CONGELADO: **1 año**
Temp: -18°

NEVERA: **7 días**
Temp: +1° / +5°C

Azúcar, harina (**gluten**), clara de **huevo** pasteurizada, yema de **huevo** pasteurizada, mantequilla (**leche**), azúcar glass, zumo de limón, agua, almidón de maíz, ralladura de limón, aroma de vainilla y sal.

Cheesecake



PESO
NETO
110 gr

CONGELADO: **1 año**
Temp: -18°

NEVERA: **7 días**
Temp: +1° / +5°C

Fresas, azúcar de caña, nata (**leche**), crema de queso (**leche** entera pasteurizada de vaca, crema de **leche** pasteurizada de vaca, sal yodada, goma de algarrobo, goma de xantana, cloruro de calcio, enzimas y cultivos lácticos), harina (**gluten**), azúcar, mantequilla (**leche**), **leche** condensada (**leche**, azúcar, **lactosa**), azúcar, agua, limón, gelatina.



Carrot cake



PESO
NETO
90 gr

CONGELADO: **1 año**
Temp: -18°

NEVERA: **7 días**
Temp: +1° / +5°C

Pastel: harina (**gluten**) azúcar, aceite de girasol, **huevos**, zanahoria, levadura química (difosfato disódico, bicarbonato de sodio, harina de arroz), canela, bicarbonato de sodio y sal. Frosting: crema de queso (**leche** entera pasteurizada de vaca, crema de **leche** pasteurizada de vaca, sal yodada, goma de algarrobo, goma de xantana, cloruro de calcio, enzimas y cultivos lácticos), azúcar glass y mantequilla (**leche**).



ESCANEA EL QR
Y MIRA COMO
LO HACEMOS



Los Postres. Listos para servir...

Nuestros “Tarros con los sabores más dulces”. Postres individuales en frasco de vidrio para servir directo a la mesa. Una nueva solución gastronómica deliciosa y de alta calidad para restaurantes, hoteles, eventos, tiendas gourmet...

- Chocolate negro en texturas**
- Lemon Pie**
- Cheesecake**
- Tiramisú**
- Carrot cake**

Tiramisú



PESO
NETO
85 gr

CONGELADO: **1 año**
Temp: -18°

NEVERA: **7 días**
Temp: +1° / +5°C

Queso fresco extragrasso (crema de **leche**, **leche** pasteurizada de vaca, corrector de acidez (ácido cítrico), biscotes (harina de trigo (**gluten**), azúcar, **huevo** (21%), emulgentes (E-471 , E-475), jarabe de glucosa-fructosa, gasificante (E-503ii), dextrosa y aromas), café infusionado, yema de **huevo** pasteurizada, clara de **huevo** pasteurizada y azúcar.



Helados



Helado de turrón de jijona (D.O. Alicante)

CUBETAS
2,5 L

CADUCIDAD: **1 año**

Temperatura de conservación: -18°C

Agua, pasta turrón Jijona (almendra (**frutos secos**) tostada 70%, miel 16%, azúcar y clara de **huevo**), sacarosa, **leche** desnatada, trocitos de turrón de Jijona (almendra (**frutos secos**) tostada 70%, miel 16%, azúcar y clara de **huevo**), dextrosa, proteína láctea (**leche**), fructosa y espesantes.

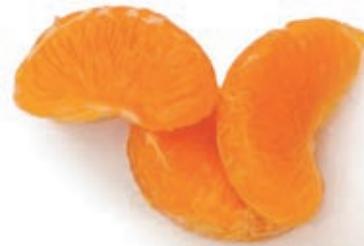
Sorbete de mandarina

CUBETAS
2,5 L

CADUCIDAD: **1 año**

Temperatura de conservación: -18°C

40% zumo de mandarina (fruta mandarina natural), agua, sacarosa, maltodextrina, glucosa, dextrosa, grasa de coco (aceites y grasas vegetales (coco, porcentaje de grasa 100%), emulsionantes y espesantes naturales, estabilizantes, ácido cítrico y aroma líquido de mandarina.



Helado de vainilla

CUBETAS
2,5 L

CADUCIDAD: **1 año**

Temperatura de conservación: -18°C

Agua, sacarosa, **leche** desnatada, nata (35% grasa) (**leche**), glucosa, yema de **huevo** past., mantequilla (mantequilla pura de vaca a base de nata fresca pasteurizada (**leche**)), emulsionante, espesantes naturales, fructosa, vaina de vainilla y vainilla en polvo.



Helados

Helados artesanos. El aroma, sabor y textura es la experiencia que ofrecemos a los sentidos

Helado de chocolate Belga

CADUCIDAD: 1 año

Temperatura de conservación: -18°C

Agua, sacarosa, chocolate (70% pasta de cacao, azúcar, cacao desgrasado en polvo, emulgente (lecitina de **soja**, aroma natural de vainilla)), nata (35% grasa) (**leche**), choco flakes (azúcar, grasa reducida de cacao en polvo, grasa vegetal (aceite de coco), emulsionante (lecitina de **soja**), sal y aroma), **leche** desnatada, yema de **huevo** past., dextrosa, proteína láctea (**leche**), maltodextrina, estabilizantes y sal.

CUBETAS
2,5 L



CUBETAS
2,5 L

Helado de San Marco

CADUCIDAD: 1 año

Temperatura de conservación: -18°C

Agua, nata (35% grasa) (**leche**), plancha San Marco (almibar (agua, dextrosa, sacarosa, glicerina), yema cocida (**huevo** entero, azúcar, jarabe de glucosa, agua, almidón modificado, estabilizante, conservador, acidulante y colorante), bizcocho (**huevo**, harina de trigo (**gluten**), azúcar, agua, almidón de trigo (**gluten**), emulsionante, emulgentes, dextrosa, gasificantes, regulador de ph, antiapelmazante, almidon de trigo (**gluten**), glicerina vegetal, humectante, conservador y azúcar), sacarosa, **leche** desnatada, glucosa, emulsionantes y estabilizantes naturales y aroma líquido nata fresca.

Sopa de escudella

NEVERA: **6 meses** Temp: +1° / +5°C

CALENTAR DE UNA DE ESTAS MANERAS

5 min

2-3 m.

PESO
NETO
350 gr

Panceta de cerdo, butifarra negra (panceta de cerdo, cebolla, sangre, sal, almidón de maíz y de patata), carne de vaca, careta de cerdo, carne de pollo, pelota (carne de cerdo y ternera, pan (harina de trigo (**gluten**), sal y agua), **leche**, agua, ajo, perejil, tomillo, sal, pimienta, harina de trigo (**gluten**) garbanzos, col, patata, zanahoria, puerro, nabo, cebolla, huesos de jamón y sal.

Se recomienda cocer aparte en agua unos galets, escurrir y añadirlos a la sopa una vez caliente.



PESO
NETO
2,3 kg
+ 800 gr
GUARNICIÓN

6
RACIONES

ACEITE
de OLIVA
VIRGEN
EXTRA

Medio cochinillo de Segovia con guarnición

NEVERA: **6 meses** Temp: +1° / +5°C

250°C
60 / 90 min



Carne de cochinillo, aceite de oliva virgen extra, sal, azúcar, pimentón, ajo, especias naturales. **Guarnición:** Patatas, setas variadas, cebolla, aceite de oliva virgen extra, caldo de cochinillo, vino rancio, sal y especias naturales.

Parmentier: patata (55%), **Leche**, agua, nata ((**leche**) de vaca 15% MG, almidón modificado, emulgente, estabilizantes, copos deshidratados (6%) (patata, **leche** en polvo, sal, grasa de palma, espesante (goma xantana), estabilizantes, aromas, emulgente), aceite de oliva virgen extra, mantequilla (**leche**), sal, pimienta, aceite de trufa (1%) (aceite de oliva, trufa negra Melanosporum, aroma, trufa Melanosporum (0,5%)). Salteado de setas, manzana y cebolla confitada: aceite oliva virgen extra, sal, pimienta negra molida, ajos pelados, perejil, shitake, trompeta de la muerte, brandy, oportó, manzana golden, cebolla confitada, champiñón, cep, caldo de cerdo (huesos de costilla de cerdo rustida y agua), tomillo, romero y laurel.



* A estos platos no les añadimos gluten, aunque en la empresa sí elaboramos otros platos que lo contienen.

Especial Navidad Tradicional

CONSULTAR DISPONIBILIDAD

Cocido de carn d'olla

NEVERA: **6 meses** Temp: +1° / +5°C
CALENTAR DE UNA DE ESTAS MANERAS



PESO NETO
300 gr



Panceta de cerdo, butifarra negra (panceta de cerdo, cebolla, sangre, sal, almidón de maíz y de patata), carne de vaca, careta de cerdo, carne de pollo, pelota (carne de cerdo y ternera, pan (harina de trigo (**gluten**), sal y agua), **leche**, agua, ajo, perejil, tomillo, sal, pimienta, harina de trigo (**gluten**)) garbanzos, col, patata, zanahoria, puerro, nabo, cebolla, huesos de jamón y sal.

Capón relleno de NAVIDAD

NEVERA: **4 meses** Temp: +1° / +5°C

CALENTAR DE UNA DE ESTAS MANERAS

RACIÓN 250 Gr



ENTERO CORTAR EN FRIO SEPARANDO MUSLOS Y ALAS

ENTERO 2,7 Kg



ESCANEA EL QR
Y MIRA COMO
LO HACEMOS



Capón, carne de pollo, carne de cerdo, tomate (tomate, sal y corrector de acidez (ácido cítrico), cebolla, zanahoria, puerro, manzana, hígado de pato, aceite de oliva virgen extra, ciruelas, castañas, piñones, vino rancio, brandy, licor de **avellanas**, azúcar, sal, pimienta, ajo, perejil, aceite de trufa, trufa (*Melanosporum*), especias naturales y gelatina neutra.

ENTERO / RACIÓN

PESO NETO
2,7 kg
+ 1 kg
SALSA

PESO NETO
250 gr

11-13
RACIONES

ACEITE
de OLIVA
VIRGEN
EXTRA





Nova Gamma Gastronomía S.L.

C/Creu de Fins, 4-6
Mataró (Barcelona) C.P. 08303
93 114 20 21

comercial@novagamma.com
www.novagamma.com